

MENÚ DE FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2024

PICA PICA

CROQUETA DE RABO DE TORO GUISADA
CON EMULSIÓN DE SU RUSTIDO
(DOS UNIDADES POR PERSONA)

BLINIS CON SALMÓN MARINADO
CON HUEVAS DE TRUCHA
Y VINAGRETA SUAVE DE ANCHOA Y PARMESANO

ENTRANTE

CREMA DE BOGAVANTE CON TARTAR DE GAMBA,
CREMA CÍTRICA Y ALGA SOUFLADA

MAR

FILETE DE LUBINA
CON DEMIGLACE DE SETAS TRUFADAS,
CEBOLLITAS CONFITADAS Y ENSALADA FRESCA DE TIRABEQUES

TIERRA

SOLOMILLO DE TERNERA
CON PATATAS HASSELBACK AL ROMERO,
SALSA CAFÉ DE PARÍS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

POSTRE

CHEESECAKE CREMOSO DE TURRÓN
CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO, CRUJIENTE DE CACAO
Y CHOCOLATE FUNDIDO

UVAS DE LA SUERTE
Y COTILLÓN

BODEGA

TINTO ARNEGUI CRIANÇA 2019 (D.O. RIOJA)
BLANCO ANALIVIA VERDEJO SELECCIÓN 2023 (D.O. RUEDA)
CAVA JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA RESERVA BRUT

AGUA, PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

77.00

(IVA INCLUIDO)

ANDILANACASADECOMIDAS